



ジビエ・グルメ・グランプリ
準グランプリ

『猪肉ミンチ「米粉入りカレーパン」』

出店者 株式会社どんぐりの里いなぶ

材料 1個

<カレー>

猪肉	13g
カレールウ(パン用)	27g
塩	少々
こしょう	少々
<トッピング野菜>	
野菜	適量
塩	少々
こしょう	少々
ガーリックオイル	適量
<パン>	
パン生地	5g



調理手順

<カレー>

- ① 猪肉をミンチにする。
- ② フライパンにガーリックオイルをしき、猪肉を炒め、塩、こしょうで味をつける。
- ③ パン用カレールウと炒めた猪肉を2:1で合わせる。

<トッピング野菜>

- ① 野菜を食べやすい大きさに切り、塩、こしょうしてから油で素揚げする。

<パン>

- ① パン生地にカレーを40g入れ、切り込みを入れてホイロに入れる(二次発酵)。
- ② パン生地が発酵してきたら、切り込み部分に⑤をのせて焼く。



ワンポイント・アドバイス

お好みで、チーズや黒こしょうをトッピングすると、さらにおいしくなります。

ここで買える、食べられる

道の駅「どんぐりの里いなぶ」どんぐり横丁

〒441-2522 豊田市武節町針原6-1
TEL 0565-82-3666

